



## **MENUS DU 27/11/2023 AU 01/12/2023**

Ces menus ont été réalisés en collaboration avec une diététicienne.

	<b>Lundi 27/11/2023</b>	<b>Mardi 28/11/2023</b>	<b>Mercredi 29/11/2023</b>	<b>Jeudi 30/11/2023</b>	<b>Vendredi 01/12/2023</b>
<b>Entrée</b>	<b>Betteraves rouges et maïs vinaigrette</b>	<b>Salade de perles aux 3 couleurs</b>		<b>Salade verte</b>	<b>Céleris sauce mousseline</b>
<b>Plat</b>	<b>Tajine de poulet</b>	<b>Tarte au fromage Quiche lorraine*</b>		<b>Chili con carne</b>	<b>Pépites colin 3 céréales</b>
<b>Accompagnement</b>	<b>Semoule BIO</b>	<b>Chou fleur mimolette à base de lait BIO</b>		<b>Riz</b>	<b>Jardinière de légumes</b>
<b>Laitage</b>	<b>Buchette mélange à la coupe</b>	<b>Fromage blanc</b>		<b>Yaourt aromatisé</b>	<b>Cantafrais</b>
<b>Dessert</b>	<b>Fruit (selon arrivage)</b>	<b>Bigarreaux au sirop</b>		<b>Fruit BIO (selon arrivage)</b>	<b>Mousse maison au caramel beurre salé(lait BIO)</b>

\* = Plat avec du porc